

CREAFERM

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CREA-FERM es un Bioactivador especial preparado a base de cortezas de levadura seleccionadas y purificadas. CREA-FERM aporta “alimentos nobles” , sobre todo esteroles y ácidos grasos de cadena larga que reducen el riesgo de producción de acidez volátil. Además los “factores de crecimiento” como aminoácidos, vitaminas y oligoelementos contribuyen al correcto metabolismo de las levaduras. La calidad de los nutrientes se combina con el efecto destoxificante, indispensable cuando las condiciones de fermentación son difíciles como en el caso de elevadas graduaciones alcohólicas y de paradas de fermentación (véase procedimiento). La levadura seleccionada, con la ayuda de CREA-FERM reduce su fase de latencia prevaleciendo fácilmente sobre la microflora indígena. La cesión de Manoproteínas y Polisacáridos mejora la estabilidad y la armonía sensorial del vino.

En resumen, CREA-FERM está recomendado por:

- *la rápida y rica cesión de “alimentos nobles” de fácil asimilación por la levadura*
- *el fuerte “efecto destoxificante” muy útil en condiciones de fermentación críticas*
- *el efecto adsorbente con respecto a las ocratoxinas*
- *el efecto de soporte físico de las levaduras muy útil en el caso de mostos límpidos*
- *el aporte de manoproteínas que intervienen positivamente en la estabilidad químico, física y sensorial del vino*

COMPOSICIÓN
Preparados de cortezas de levadura adecuadamente seleccionadas

DOSIS Y MODO DE EMPLEO
La dosis CREA-FERM aconsejada varía:

- ⇒ *en las fermentaciones normales, entre 5 y 10 g/hL*
- ⇒ *en las paradas de fermentación, entre 10 y 50 g/hL*
- ⇒ *en el tratamiento de los vinos para la adsorción de las Ocratoxinas, entre 10 y 50 g/hL*

CREA-FERM puede ser utilizado ya durante la preparación del pie de cuba, durante y hacia el final de la fermentación cuando el alcohol ejerce su mayor efecto inhibidor con respecto a la levadura. Bien solo o bien combinado con otros coadyuvantes adsorbentes, CREA-FERM es eficaz para reducir el nivel de Ocratoxinas.

NOTA: Para una correcta fermentación alcohólica es importante que en el mosto la concentración de Nitrógeno Fácilmente Asimilable (NFA) sea >150-160 mg/L. El aporte de NFA es fácil de obtener con el uso de nutrientes específicos: ZIMOVIT, ZIMOVIT^{T52} y NUTROZIM (véase ficha).

ENVASES Y CONSERVACIÓN
Bolsas de 1 kg en cajas de 20 kg
Bolsas de 10 kg
Consérvese en ambiente fresco y seco.

Este producto no es considerado peligroso por tanto no necesita ficha de seguridad.



EVER srl - Via Pacinotti, 37 - Pramaggiore (VE) Italy - Tel. +39 0421 200455 - ever@ever.it - www.ever.it